

## Gula pasir berstevia

© BSN 1996

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis BSN

BSN  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta

## Daftar isi

	Halaman
1 Ruang lingkup .....	1
2 Acuan .....	1
3 Definisi .....	1
4 Syarat mutu .....	1
5 Cara pengambilan contoh .....	2
6 Cara uji .....	2
7 Syarat penandaan .....	4
8 Cara pengemasan .....	4



## Gula pasir berstevia

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan.

### 2 Acuan

SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*

SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan minuman*

SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*

SNI 01-3140-1992, *Gula pasir*

SNI 01-2893-1992, *Cara uji pemanis buatan*

SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan tambahan makanan*

SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba*

SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*

### 3 Definisi

Gula pasir berstevia adalah gula yang dibuat dari campuran sakarosa dengan pemanis alam yang berasal dari tanaman stevia (*Stevia rebaudiana bertonii*).

### 4 Syarat mutu

Syarat mutu sesuai dengan tabel

**Tabel**  
**Persyaratan mutu gula pasir berstevia**

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan	-	
1.1	Bentuk	-	kristal
1.2	Rasa	-	manis
1.3	Warna (nila remisi yang direduksikan)	% (b/b)	min 53
2	Besar, jenis butir	mm	0,8 - 1,2



**Tabel (lanjutan)**

3	Pemanis stevia	% (b/b)	min 0,3
4	Sakarosa	% (b/b)	maks. 99
5	Bahan asing tidak larut	% (b/b)	maks. 5
6	Air	% (b/b)	maks. 0,1
7	Abu	% (b/b)	maks. 0,1
8	Bahan tambahan makanan	-	-
8.1	Pemanis buatan	-	negatif
8.2	Pengawet SO <sub>2</sub> (belerang dioksida)	-	sesuai dengan SNI 01-0222-1995 dan Peraturan Menteri Kesehatan yang berlaku
9	Cemaran logam		
9.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0
9.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 2,0
9.3	Raksa (Hg)	mg/kg	maks 0,03
9.4	Seng (Zn)	mg/kg	maks 40,0
9.5	Timah (Sn)	mg/kg	maks 40,0
10	Arsen (As)	mg/kg	maks 1,0
11	Cemaran mikroba	-	-
11.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. 2,0 x 10 <sup>2</sup>
11.2	<i>E. Coli</i>	-	negatif
11.3	Kapang	koloni/g	maks. 50

## 5 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

## 6 Cara uji

### 6.1 Persiapan

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 4*.

### 6.2 Keadaan

**6.2.1** Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 1.2*.

**6.2.2** Untuk cara uji warna sesuai dengan SNI 01-3140-1992, *Gula pasir, butir 5.3*

### **6.3 Besar dan jenis butir**

Cara uji besar jenis butir sesuai dengan SNI 01-3140-1992, *Gula pasir, butir 5.4*.

### **6.4 Pemanis stevia**

Penentuan pemanis stevia dengan metoda HPLC kromatografi kinerja tinggi.

### **6.5 Sakarosa**

Cara uji sakarosa sesuai SNI 01-3140-1992, *Gula pasir butir 5.6*.

### **6.6 Bahan asing tidak larut**

Cara uji bahan asing tidak larut sesuai dengan SNI 01-3140-1992, *Gula pasir butir 5.9*

### **6.7 Air**

Cara uji air sesuai dengan SNI 19-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 5.1*.

### **6.8 Abu**

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01 - 2891 -1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 6.1*.

### **6.9 Bahan tambahan makanan**

**6.9.1** Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01-2893- 1992, *Cara uji pemanis buatan*.

**6.9.2** Cara uji belerang dioksida sesuai dengan SNI 01-2894-1992, *Cara bahan tambahan makanan/bahan pengawet*.



#### **6.10 Cemarkan logam**

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam, butir 6.*

#### **6.11 Arsen**

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam, butir 6.*

#### **6.12 Cemarkan mikroba**

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba.*

### **7 Syarat penandaan**

Sesuai dengan Undang-undang No. 23 Tahun 1992, tentang Kesehatan.

### **8 Cara pengemasan**

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak mempengaruhi atau dipengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.





**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**

**e-mail: [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)**